

Gratin de poisson au curry



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 boîte de 400 g de champignons de Paris pieds et morceaux
- 4 filets de cabillaud ou de merlan
- 20 cl de fumet de poisson
- 1 yaourt brassé à la vanille
- 1 c. à soupe de curry en poudre
- 80 g de gruyère râpé, sel, poivre

Préchauffez le four à 210°C pendant 10 min.

Egouttez la boîte de champignons, émincez-les. Mélangez-les avec le curry, le yaourt dans un saladier, salez et poivrez.

Pochez les filets de poisson 4 à 5 min au court-bouillon avec le fumet de poisson. Egouttez et émiettez le poisson à la fourchette.

Mélangez à la préparation. Versez dans un plat allant au four et saupoudrez de gruyère.

Faites cuire 15 min à 210°C.